

Klassiker (22 st)

Sencha citron

Grönt te med citrongräs och citronskal.

Till senchate plockas bara teplantans yngsta blad. Enligt japansk tradition genomgår bladen en ångningsprocess som motverkar oxidation och ger unik smak. Efter ångning rullas sedan bladen ihop till små cylindrar för att torka. Den försiktiga behandlingen av tebladen gör att de behåller en hög halt hälsosamma antioxidanter som har flera dokumenterade hälsoeffekter.

Den karaktäristiskt vegetabiliska smaken av sencha tycker Tea Story gör den till en perfekt bas för sitt klassiska citruste. Lika gott att dricka varmt som kallt.

Temperatur: 75°- 80°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te sencha (94 %), citrongräs, citronskal, naturlig citronarom

Grön ingefära

Grönt te med ingefära och svartpeppar.

I Asien har ingefära lång tradition av medicinsk användning. Liksom grönt te innehåller ingefära en hög halt av antioxidanter som bland annat anses stärka immunförsvaret. Dess antibakteriella och slemlösande effekter anses motverka förkylning. Roten verkar också antiinflammatorisk och används traditionellt vid ledsmärta och ledbesvär.

I Tea Storys Grön ingefära kompletteras en bas av grönt te från Kina och Ceylon med bitar av torkad ingefära och svartpeppar. Smaken är kryddig, frisk och svagt pepprig – en hälsosam klassiker.

Temperatur: 75°- 80°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (90 %), torkad ingefära, svartpepparkorn, arom

Lapsang souchong

Svart te med smak av rök och tjära.

Lapsang Souchong sägs vara det första svarta teet som tillverkats, och har sitt ursprung i Wuyibergen i den kinesiska provinsen Fujian. Efter plockning tillåts tebladen först oxidera varefter de rostas på heta järnpannor och röks över brinnande tallvirke. När tebladen absorberar röken från tallvirket utvecklar de sin unika smak och karaktär.

Tea Storys Lapsang Souchong har stora, öppna blad med svart färg och gråaktig ton. Doften för tankarna till regniga skogar och rökig whisky. En sann klassiker.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-4 min

Innehåll: svart te lapsang souchong

Formosa oolong

Oolongte.

Oolong betyder "svart drake". Många legender omgärdar namnets ursprung, varav en enkel teori är att namnet kommer av att tebladen vid kontakt med vatten kan liknas vid svarta drakar. I oolong har tebladen fått oxidera till en grad som ligger någonstans mellan grönt och svart te. Ofullständig oxidation gör att oolongteets blad ofta varierar i färg. De områden på bladen som är mörkast har oxiderat mest och har hunnit utveckla mest smak.

Tea Storys oolong är ett klassiskt, mörkt oolong från Taiwan får oxidera till 50 % och sedan lämnas att torka i bambukorgar under solen. Smaken är kraftig, blommig och lätt kryddig.

Temperatur: 80°- 90°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: formosa oolong

Darjeeling first flush

Darjeelingte.

Teernas "Champagne" har fått sitt efter staden Darjeeling i Västbengalen, nordöstra Indien, där 87 gårdar ligger högt belägna, vid foten av Himalaya. Tea Storys Darjeeling består av en blandning av teblad från flera högkvalitativa gårdar, plockade under first flush-säsongen. Bladen oxideras bladen lätt och liknar därför till smak och färg oolong mer än klassiskt svart te.

Med en smak som är aromatiskt blommig, lätt örtig med en ton av muskatell, blir Darjeeling för te, vad champagne är för vin: en obestridlig klassiker.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-4 min

Innehåll: Darjeeling first-flush

Ceylon high-grow

Svart te från Sri Lanka.

1824 planterades den första teplantan på Ceylon av britten James Taylor anses vara den som startade teindustrin på Ceylon under 1800-talets senare hälft. 1873 skeppades det första Ceylonteet till England. Idag är Sri Lanka en av världens största teproducenter. Ceylonte indelas tre kategorier baserade på höjden på vilken teplantan har vuxit: low-grow, medium-grow eller high-grow. Ju lägre höjd, desto kraftigare te.

Tea Storys Ceylon High-Grow är ett rent svart te som odlas på höjder mellan 1 000 och 2 000 m.ö.h. Bladens färg är rödaktig och det bryggda teet kopparfärgat med en kryddig smak och en svag doft av malt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te Ceylon high-grow

Masala chai

Svart te med klassiska indiska kryddor.

På hindi betyder ordet *chai* te, och *masala* kryddblandning. Tea Storys version av den indiska klassikern kombinerar en välbalanserad blandning av anis, kanel, ingefära, kryddnejlika och svartpeppar med en ovanligt liten mängd svarta teblad (37 %). Resultaten är en dryck som är kraftig, intensiv och distinkt kryddig.

Kan bryggas som vanligt te eller på indiskt vis genom att 2 tsk teblandning kokas upp några gånger i en kastrull tillsammans med 1,5 dl vatten och 2/3 dl mjölk och tillåts sjuda 10-15 min. Sötas efter behag och serveras med salt tilltugg.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (37 %), ingefära, kanel, anis, svartpeppar, svartpeppar, kryddnejlika, cikoriarot, arom

Jasmin (Kinesisk jasmin)

Traditionellt kinesiskt jasminte med bas av fint oolong.

Te med smak av jasmin har druckits i Kina i över 1 000 år. Under tiden som teet torkar tillsätts färska jasminblommor som parfymerar tebladen och tillför både smak och doft. Vanligast är grönt te som bas, men varianter med både oolong och svart te förekommer. I oolong har tebladen fått oxidera till en grad som ligger någonstans mellan grönt och svart te.

Tea Storys jasminte består av fint kinesiskt oolong och en betydande del jasminblommor. Blandningen är söt och har en intensivt blommig smak och doft. En kinesisk klassiker.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: oolong, jasminblommor

Genmaicha

Grönt te, bancha, med rostat råris.

Genmaicha är en klassisk japansk teblandning med råris, *genmai*, och grönt te, *cha*. Basen är oftast banchate, till vilket äldre blad från teplantans second flush, används. Enligt japanska tradition genomgår bladen en ångningsprocess som ger bladen en unik vegetabilisk smak. Denna kompletteras och mildras av sötman och nötigheten hos det rostade riset.

Tea Storys genmaicha består av en traditionell blandning av 50 % råris och 50 % japansk Bancha. Teet har en låg koffeinhalt och mild och rund smak. Vanlig som måltidsdryck i Japan: en riktig japansk klassiker.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: grönt te (50 %), rostat ris (50 %)

Mint favorit

(Marockansk mynta)

Grönt te med smak av mynta.

I Marocko och nordvästra Afrika dricks sötat myntate flera gånger dagligen och har blivit en symbol för värme och gästfrihet. I formella sammanhang förbereds teet ofta direkt framför gästerna i en ceremoni som inleds med att två tekannor och teblad sköljs med kokhett vatten innan socker tillsätts och vatten fylls på. Den färdiga brygden hålls sedan upp i glas från hög höjd ur båda kannorna samtidigt. För den andra bryggningen tillsätts myntabladd, och det är detta te som blivit en känt som en marockansk klassiker.

Tea Storys myntate har en bas av högkvalitativ kinesisk gunpowder. Smaken är frisk och livlig. Sötas gärna med socker eller honung och är lika gott varmt som kallt.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te gunpowder, mynta, mintarom

Earl Grey

Svart te med smak av bergamott.

Denna klassiker bland teer sägs ha döpts efter Earl Charles Grey som var Storbritanniens premiärminister under 1830-talet. En historia berättar hur Earl Grey fick receptet av teblandare i Kina efter att han räddat dennes son från att drunkna. En annan historia berättar att olja från bergamottsfrukten från början tillsattes som konserveringsmedel för att skydda svart te från mögel och tjära under långa båtresor.

I Tea Storys Earl Grey innehåller svart te från Kina och smakar tydligt av bergamott. Smaken är fräsch och lätt kryddig. Serveras med fördel på klassiskt engelskt vis med en skvätt citron. Ingår även i Tea Storys Ice Tea Collection.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te, bergamott, arom

Earl Grey Cream

Svart te med smak av bergamott och grädde.

Denna klassiker har döpts efter Earl Charles Grey, Storbritanniens premiärminister under 1830-talet. Det sägs att han fick receptet av en teblandare i Kina efter att ha räddat dennes son från att drunkna. Det sägs också att bergamottoljan från början tillsattes för att skydda teet från mögel och tjära under långa båtresor.

En krämig eftersmak av teblad från både Yunnan och Ceylon är vad som framförallt särskiljer Earl Grey Cream. Smaken är fräsch med inslag av citrus och avslutande krämig ton. Serveras med fördel tillsammans med färsk citron, men smakar även bra tillsammans med socker och en skvätt mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te, bergamott, arom

Earl Grey Blue Flower

Svart te med smak av bergamott och blå malva.

Denna klassiker har döpts efter Earl Charles Grey, Storbritanniens premiärminister under 1830-talet. Det sägs att han fick receptet av en teblandare i Kina efter att ha räddat dennes son från att drunkna. Det sägs också att bergamottoljan från början tillsattes för att skydda teet från mögel och tjära under långa båtresor.

I Tea Storys Earl Grey Blue Flower kompletteras klassisk bergamott och teblad från Kina och Ceylon med ljusblå malvablommor. Smaken har tydliga inslag av citrus och ett mjukt blommigt avslut.

Temperatur: 100°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te, bergamott, blå malva, arom

Earl Green

Grönt te smaksatt med bergamott och citron.

Denna klassiker har döpts efter Earl Charles Grey, Storbritanniens premiärminister under 1830-talet. Det sägs att han fick receptet av en teblandare i Kina efter att ha räddat dennes son från att drunkna. Det sägs också att bergamottoljan från början tillsattes för att skydda teet från mögel och tjära under långa båtresor. Grönt te som bas ger en mildare och friskare smak.

I Tea Storys Earl Green har en grön bas av senna smaksatts med olja från bergamottfrukt, citronskal och apelsinblomma. Smaken är frisk med tydliga inslag av citrus.

Temperatur: 75°-80°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (93 %), bergamott, citronskal, apelsinblommor, arom

Earl red

Rooibos smaksatt med bergamott och citron.

Denna klassiker har döpts efter Earl Charles Grey, Storbritanniens premiärminister under 1830-talet. Det sägs att han fick receptet av en teblandare i Kina efter att ha räddat dennes son från att drunkna. Det sägs också att bergamottoljan från början tillsattes för att skydda teet från mögel och tjära under långa båtresor. Grönt te som bas ger en mildare och friskare smak.

Tea Storys Earl red kombinerar sydafrikansk rooibosbuske med citronskal och bergamott. Smaken är både söt och syrlig. Ett koffeinfritt alternativ som kan avnjutas ändå fram på småtimmarna.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: rooibos, bergamott, citronskal, arom

Special Gunpowder

Grönt te, kinesiskt gunpowder av finaste kvalité.

Gunpowder, även känd som pärlte, härstammar från Zhejiangprovinsen, Kina. Teet har fått sitt namn efter den kulliknande formen hos tebladen som efter plockning torkas långsamt och rullas extra hårt för att maximera smak och hållbarhet.

Tea Storys Special Gunpowder är av hög kvalitet. Doften är mildare än hos vanligt gunpowder och bladen innehåller hög halt koffein. För att reducera koffeinhalten kan den första brygden hällas ut och tebladen bryggas om. Smaken är fyllig och lätt rökig.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: grönt te, kinesiskt gunpowder

Svart gunpowder

Svart te, kinesiskt gunpowder av hög kvalitet.

Svart gunpowder, även kallad "black pearls", kommer från den kinesiska Fujianprovinsen. I svart te har tebladen tillåtits oxidera mer än bladen i grönt te. Tebladen bearbetas sedan och rullas till små kulor på traditionellt vis för att kapsla in smak och doft.

Tea Storys svarta gunpowder är aromatiskt och fylligt med en lätt rökig ton. Teet har hög en hög halt koffein som kan reduceras genom att första brygden hålls ut och tebladen bryggs om.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te
kinesiskt gunpowder

Irish Morning

Svart te med rom och karamell.

Tedrickande har en mycket viktig roll i irländsk kultur. Irländarna är bland de största tedrickarna i världen och dricker i snitt fyra koppar per person och dag. Irländska teblandningar är kända för sin kraftiga smak. Det sägs att det perfekta teet ska vara så starkt att en gaffel ska kunna stå rakt upp i tekoppen utan att falla.

I Tea Storys Irish Morning kompletteras svart te med toner av grädde, karamell och rom. Dekorerad med vit kokos, gröna smultronblad och orangea safflor i hyllning till den irländska flaggan. Dricks på irländskt vis gärna tillsammans med en skvätt mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (90 %), kokosflingor, safflor, smultronblad, arom

Crème caramel

Svart teblandning inspirerad av den klassiska desserten Crème caramel.

Klassisk crème caramel är en vaniljkrämspudding gjord på mjölk, ägg och socker som serveras med en söt karamellsås. I denna teblandning hämtar Tea Story inspiration från den klassiska desserten. Svart te från Kina och Sri Lanka smaksätts med vanilj och söta bitar av hasselnötter och kakaoböna.

Blandningen är fyllig och söt. Serveras gärna sötad tillsammans med mjölk. En favorit bland Tea Storys Klassiker.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (81 %), vanilj, spröda bitar (hasselnötter, socker, invertsocker), kakaonibs, arom

Citron

Svart te med smak av citron.

Tea Storys citronte är fylld med citronens syrlighet och sötma. Basen av svart te är mild och lätt kryddig. Lika gott att servera varmt under vintern som kallt en varm sommardag, sötad tillsammans med is och en skvätt färsk citron.

Smaken är livlig och uppfriskande. En av Tea Storys mest populära klassiker.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (94 %), citronskal, arom

Yunnan Special White Leaf

Vitt te från
Yunnanprovinsen, Kina.

Vitt te är känt för sitt höga näringsinnehåll och unika delikata smak. Till skillnad mot grönt och svart te är vitt te helt obehandlat. Bladen oxideras inte och behåller därför sin ursprungliga form och de mesta av sina naturliga näringsämnen. Vitt te innehåller bland annat höga halter antioxidanter, som har många dokumenterade positiva hälsoeffekter.

Det här vita teet odlas i Yunnanprovinsen i Kina på höjder mellan 1 300 och 2 000 meter. Smaken är mild, fyllig, mjukt fruktig och lätt blommig.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: vitt te från
Yunnan

Pai Mu Tan

Vitt te från Fujian.

Pai Mu Tan härstammar från Fujianprovinsen, Kina och är en av de mest välkända typerna av vitt te. Endast teplantans toppskott och två yngsta blad används. Bladen oxideras inte och behåller därför sin ursprungliga form och de mesta av sina naturliga näringsämnen. Efter plockning torkas tebladen direkt under solen eller i stängda rum utan vidare bearbetning. Vitt te är den minst processade varianten av te och därmed också den mest näringsrika. Innehåller höga halter antioxidanter och mineraler.

Tea Storys Pai mu tan är av hög kvalitet. Smaken är lätt, fyllig, blommig och söt.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: vitt te från
Fujian

Favoriter (24 st)

Choklad & ananasdröm

Svart te med choklad och ananas.

Denna blandning inspireras av den sydamerikanska regnskogen. Stora flingor av ananas förenas med skal från kakaobönan i en blandning som är söt och mjukt fyllig i smaken. Mayafolket var de första att göra en dryck på kakaofruktens frön genom att rosta dem och låta dem dra i kokande vatten. Ananas härstammar från Brasilien och fördes till Europa av Columbus som också sägs vara den första människan utanför Sydamerika att smaka den söta, gula frukten.

Basen av svart te kompletteras av ananasens fruktiga söthet och chokladens krämighet. En favorit i Tea Storys sortiment.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (75 %), kakaoskal, ananasflingor, arom

En frisk blandning (Citronlakrits)

Svart te med smak av lakrits, citrus och vanilj.

Tea Storys Citronlakrits inspireras av dofterna och atmosfären hos en tidig vårmorgon. Till grund ligger svart te från Yunnanprovinsen, södra Kina. Tebladen karaktäriseras av sin något jordiga smak, som i denna blandning kompletteras av friskt citrongräs, krämig vanilj och söt lakrits. Bitar av hasselnöt, björnbär och jordgubb tillför sötma och fruktighet.

En frisk blandning som är livlig och lätt syrlig med en söt avrundande ton av krämig vanilj.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (50 %), lakrits, citrongräs, frystorkat björnbär och jordgubb, spröda bitar (hasselnötter, socker, invertsocker), arom

Kokos & choklad

Svart te med kokos och choklad.

Kokospalmen växer i tropikerna och kan bli 30 meter hög och över 100 år gammal. Denna blandning kombinerar flingor av kokos med bitar av kakaoböna och vit och mörk choklad.

Namnet choklad sägs komma från ordet *xocolatl* som på språket nahuatl betyder "bittert vatten".

Kokos & choklad – en av Tea Storys egna favoriter. Inspirerad av Karibien atmosfär och vita sandstränder.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (65 %), kokosflingor, kakaonibs, bitar av choklad (socker, malda kakaoböner, kakaosmör, sojalecitin), bitar av vit choklad (socker, kakaosmör, mjölkpulver, dextros, sojalecitin), arom

Caffe Latte

Svart te med smak av kaffe och mjölk.

Ett kraftfullt svart te kompletteras i denna blandning med rostade kaffeböner för att efterlikna den italienska kaffeklassikern *Caffe Latte*. Små bitar av kakao och choklad tillför krämighet och sötma. Bitar av frystorkade yoghurt rundar av smaken med en söt ton av grädde.

En av Tea Story storsäljande Favoriter – Caffe Latte i teformat.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (72 %), rostade kaffeböner, kakaonibs, bitar av choklad (socker, malda kakaoböner, kakaosmör, sojalecitin), frystorkad yoghurt (skummjölkspulver, socker, maltodextrin, modifierad stärkelse, citronsyra), hasselnötter, socker, arom

Smörtryffel

Svart te med smak av smör och nötter.

En mild svart teblandning menad att efterlikna smaken av smörtryffel och krämig sockerkakssmet.

Blandningens sötma kommer från kummin och korianderfrö och kompletteras med en svag ton av kryddig rosépeppar. Hel pistage och mandelspån tillför nötighet och rundar av blandningen.

Tea Storys Smörtryffel är sött, smörigt och nötigt – ett te för godisälskaren.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (77 %),
pistasch, kummin,
mandelflarn, korianderfrö,
rosépeppar, arom

Apelsinkaka

Svart te med smak av apelsin och kryddor.

Apelsinkaka är en av Tea Storys mest populära teblandningar, inte minst under juletid. Här kombineras en välbalanserad kryddblandning bestående av kardemumma, kanelstång, kryddnejlika, koriander och rosépeppar med skivor av torkad apelsin och äpple. Den låga mängden svarta teblad gör att smaken av te hamnar i bakgrunden och låter kombinationen av apelsin och kryddor att blomma ut.

Smaken är kryddig och fruktig. Serveras gärna sötad tillsammans med en skvätt mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (47 %),
torkad apelsin, torkat
äpple, kanel,
korianderfrön, kardemumma,
rosépeppar, kryddnejlika,
arom

Södermagi

Svart te med smak av mango, papaya och passionsfrukt.

Ett svart te inspirerat av den svenska klassikern Söderblandning, komponerad av Vernon Mauris 1979. Ordet "söder" hänvisar till stadsdelen Södermalm i Stockholm där det ursprungliga söderteet än idag tillverkas och säljs.

Tropiska smaker av papaya, mango och passionsfrukt varvas i denna teblandning som dekorerar med blad från ros, solros och blåklint. Tea Storys Södermagi är sött och livligt – en favorit för många svenska tedrickare.

Temperatur: 100°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te, solros, blåklint, rosenblad, arom

Vinbär & päron

Grönt te och jasminte med bitar av päron och vinbär.

Denna blandning har en bas av grönt te och traditionellt kinesiskt jasminte, speciellt komponerad för att komplettera smaken av sött päron och friska vinbär. Innehåller bitar av torkat päron och vinbär. Dekorerad med jasminblommor och pionblad.

Tea Storys Vinbär & päron är sött, blommigt och syrligt svalkande. Piggelin i en kopp! Lika gott att dricka varmt som kallt, kanske tillsammans med is och bitar av färskt, saftigt päron.

Temperatur: 75°-80°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (57 %), jasminte (30 %), jasmin, torkat päron, torkade vinbär, pion, arom

Äpple & kiwi

Grönt te med bitar av kiwi och äpple.

Sex olika sorters grönt te från Kina, Japan och Sri Lanka kombineras i denna teblandning. De gröna tebladen skapar en grund, mild och svagt vegetabilisk, på vilken smaker av citronskal och bitar av frystorkat äpple och kiwi framhävs och växer. Smaken är frisk, söt och lätt syrlig.

En av Tea Storys egna favoriter, som i butiken på Hamngatan i Stockholm valts ut speciellt för att ingå Tea Storys Ice Tea Collection. Gott att dricka kyld tillsammans med is och bitar av färskt äpple och kiwi!

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (81 %), äpple, kiwi, citronskal, arom

Maple Walnut

(Valnöt & lönnsirap)

Grönt te med smak av valnöt och lönnsirap.

Denna blandning tillägnar Tea Story Kanada och den kanadensiska lönnsirapen. En mild bas av grön sencha låter doft och smak av sirap och valnöt att stå i fokus. Smaken är distinkt söt och nötig. Blandningen innehåller hela valnötter, mandelspån och små bitar av söttad hasselnöt.

En Favorit i Tea Storys sortiment och en hyllning till Kanada.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (80 %), valnöt, mandel, spröda bitar (hasselnöt, socker, invertsocker), arom

Elegans

Grönt och vitt te med jasmin och jordgubb.

I Elegans blandas högkvalitativt grönt te med ett av de finaste vita teer som finns på marknaden, så kallade "silvernålar". För silvernålste används bara teplantans gröna knoppar, som plockas med omsorg under den tidiga våren. Silvernålar är kända för sin unikt fylliga smak som i denna blandning kompletteras med blommighet från jasmin och sötma från jordgubb.

Smaken är fylligt, lätt blommigt och sött gräddig. En av Tea Storys mest exklusiva blandningar.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te sencha och silvernålste (93 %), jasmin, torkad jordgubb, arom

Grön rooibos vanilj & citron

Grön rooibos med smak av vanilj och citron.

Rooibos är en ärtväxt som växer inom ett begränsat område i Sydafrika.

Rooibosbusken har länge använts som medicinalväxt och ger en röd dryck med söt smak. Grön rooibos är en icke-processad variant av vanlig röd rooibos som är lite mindre söt och innehåller ca 30 % mer antioxidanter. Grön rooibos kompletteras i denna blandning av citronskal och citrongräs och avrundas mjukt med smak av krämig vanilj.

Grön rooibos vanilj & citron är livligt, syrligt och sött krämig. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: grön rooibos, citrongräs, citronskal, arom

Rooibos ingefära & apelsin

Rooibos med smak av ingefära och apelsin.

Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika.

Rooibosbusken ger en röd dryck med söt smak som sägs lindra sömnbesvär, allergi och eksem.

I denna blandning kombineras rooibos med kryddig ingefära, fruktig apelsin och pepparkorn. Smaken är frisk, söt och kryddig. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: rooibos, ingefära, apelsinblommor, pepparkorn, arom

Rooibos yoghurt & blåbär

Rooibos med bitar av blåbär, tranbär och yoghurt.

Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika.

Rooibosbusken ger en röd dryck med söt smak som sägs lindra sömnbesvär, allergi och eksem.

I denna blandning kombineras rooibos med blåbär och bitar av frystorkad yoghurt. Smaken är fyllig, söt och gräddig. Påminner om traditionell svensk blåbärspaj. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: rooibos, blåbär, bitar av frystorkad yoghurt (skummjolk, socker, maltodextrin, modifierad stärkelse, citronsyra), blåklint, arom

Rooibos körsbär & chili

Rooibos med smak av chili och körsbär.

I denna blandning kompletteras sydafrikanskt rooiboste med bitar av sött körsbär och torkad chili. Rooibos är en sydafrikansk ärtväxt känd för sina medicinala egenskaper och unika smak. Tea Storys Rooibos körsbär & chili är både söt och syrlig med en tydlig hetta som kan reduceras efter behag genom att plocka ur de hela torkade chilifrukterna.

Rooibos körsbär & chili dekoreras med morotsflingor, safflor och rosenblad och rosenknoppar. Smaken är fyllig och het. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: rooibos, chili, rosenblad, rosenknoppar, morotsflingor, safflor, arom

Rooibos oriental

Rooibos med smak av kanel, stjärnanis och kinesisk jasmin.

Denna blandning har skapats med inspiration från Fjärran östern. Bitar av kanelstång och hel stjärnanis tillför kryddighet till den milda basen av sydafrikansk rooibos. Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika. Rooibosbusken ger en röd dryck med söt smak som sägs lindra sömnbesvär, allergi och eksem.

Tea Storys Rooibos oriental är fylligt, kryddigt och sött. Jasmin tillför blommighet och sötma. Avrundas med en krämig ton av vanilj. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: rooibos, kanel, stjärnanis, jasmin, arom

Rooibos paradiso

Rooibosblandning med smak av frukt och blommor.

Tea Storys Rooibos paradiso är inspirerad av sommaren. Blandningen är frisk med tydliga inslag av exotisk frukt. Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika. Rooibosbusken ger en röd dryck med söt smak som sägs lindra sömnbesvär och allergi. Fylligheten och sötman hos sydafrikansk rooibos kompletteras här med smak av passionsfrukt, blåklint och solros.

Rooibos paradiso är livligt fruktig och somrigt blommig. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: rooibos, blåklint, solros, arom

Tropisk blandning

Grönt te med smak av tropisk frukt.

Ananas härstammar från Brasilien och fördes till Europa av Columbus som också sägs vara den första människan utanför Sydamerika att smaka den söta, gula frukten. Mango härstammar från sydöstra Asien och anses på vissa platser som helig, då det sägs att Buddha brukade meditera i skuggan av ett mangoträd.

Tea Storys Tropisk blandning är fylligt och sött med tydlig smak av tropisk frukt. Gott att dricka varmt, eller såsom Tea Story föredrar: kallt tillsammans med is och skivor av färsk ananas och mango.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (83 %), ananaskuber (ananas, socker), mangokuber (mango, socker), solros, safflor, arom

Vanilj

Svart te med bitar av vaniljstång.

Vanilj tillhör de mest populära kryddorna i världen och är även en av Tea Storys favoriter. Vanilj utvinns ur en speciell orkidé som har sitt ursprung i Mexiko där Aztekerna för länge sedan använde den som smaksättning i en bitter kakaodryck. Efter att Hernán Cortés fört med sig vanilj till Europa på 1500-talet fick kryddan nya användnings-områden och används idag i alltifrån parfymer och te till diverse kakor och såser.

Tea Storys svarta vaniljte karaktäriseras av vaniljens unika mjukhet och sötma. Smaken är krämig och fyllig.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te, vanilj (0,5 %), arom

Vaniljdröm

Grönt te med smak av vanilj.

Vanilj tillhör de mest populära kryddorna i världen och är även en av Tea Storys favoriter. Vanilj utvinns ur en speciell orkidé som har sitt ursprung i Mexiko där Aztekerna för länge sedan använde den som smaksättning i en bitter kakaodryck. Efter att Hernán Cortés fört med sig vanilj till Europa på 1500-talet fick kryddan nya användnings-områden och används idag i alltifrån parfymer och te till diverse kakor och såser.

Tea Storys gröna vaniljte har en lägre koffeinhalt än sin svarta motsvarighet. Smaken är krämig och söt med en svag ton av karamell från den gröna tebasen.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te, arom

Jordgubb & grädde

Svart te med smak av jordgubb och grädde.

En fruktig och krämig blandning med en mild bas av svart te och tydlig smak av jordgubb och grädde. Bitar av torkad ananas och jordgubb tillför sötma och lätt syrlighet.

Tea Storys Jordgubb & grädde är fylligt och krämigt. En av Tea Storys sötare svarta teblandningar.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (93 %), jordgubb, ananaskuber (ananas, socker), arom

Skogsbär

Svart te med smak av skogsbär.

Hela björnbär, fläderbär och bitar av hallon tillför smak till denna milda svarta teblandning. Smaken är söt, fruktig och lätt blommig.

Tea Storys Skogsbär är mildt och fylligt med tydlig smak av mogna bär. En favorit i Tea Storys sortiment, speciellt bland svenska tedrickare.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (93 %), björnbär, fläderbär, hallon, hallonblad, arom

Litchi & jordgubb

Grönt te med smak av jordgubb och litchi.

I denna blandning smaksätts grönt senchate med bitar av jordgubb och litchi. Litchi är ett tropiskt fruktträd med ursprung i provinserna Fujian och Guangdong, Kina. Litchiträdet kan bli över 10 meter högt och i vilt tillstånd tar det 10 år för ett nytt träd att bära frukt. Litchi har odlats i Kina i flera tusen år och är en symbol för välmående, kärlek och skönhet.

Tea Storys Litchi & jordgubb är milt och fruktigt. Smakar av jordgubb och litchi. Dekorerad med jasminblommor och rosenblad.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (94 %), jordgubb, litchi, jasminblommor, rosenblad, arom

Granatäpple & tranbär

Svart te med tranbär och granatäpple.

Granatäpplet tros ha sitt ursprung i Mellanöstern och norra Indien och är en av världens kanske mest mytomspunna frukter. Granatäpplen finns omnämnda i persisk, egyptisk och grekisk mytologi där de var en symbol för liv, odödlighet och fruktbarhet. I forntidens Egypten var granatäpplet ett av de föremål de döda begravdes med för att förbereda dem för resan till livet efter detta. Granatäpplet nämns även i Koranen, Talmud och Bibeln och är inom buddismen en av de tre välsignade frukterna.

Tea Storys Granatäpple & tranbär är sött och syrligt med tydlig smak av granatäpple och tranbär. En av Tea Storys Favoriter.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: svart te (93 %), tranbär, granatäpple, hallon, rosenblad, arom

Ekologisk (25 st)

Rwanda OP Rukeri

Ekologiskt svart te från Rwanda.

Tea Storys rwandiska te odlas på plantagen Rukeri som grundades för 50 år sedan och idag ägnar sig åt ekologisk teodling.

Förkortningen OP står för *Orange Pekoe* och är en gradering av tebladens storlek och kvalitet. För att teet ska klassificeras som Orange Pekoe får det bara bestå av teplantornas knoppar och deras yngsta, högst växande blad.

För att behålla smak och kvalitet behandlas bladen i Tea Storys Rwanda OP Rukeri mycket varsamt. Resultatet är ett te med långa, mellanbruna löv och en fyllig, livlig smak med toner av malt och citrus.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Assam GBOP Hathikuli

Ekologiskt svart te från Indien.

I Assamdalens fuktiga klimat söder om floden Brahmaputra, Indien, producerar plantagen Hathikuli ekologiskt te på en av världens största certifierade ekologiska teodlingar. Förkortningen GBOP står för *Golden Broken Orange Pekoe* och betyder att tebladen är av hög kvalitet och innehåller en viss el gyllene knoppar, så kallade *tips*, som tydligt kan urskiljas ur teet.

Tea Storys ekologiska Assam GBOP Hathikuli har en maltig, brödliknande smak. Brygden blir kopparfärgad med en kraftigt kryddig doft. Passar utmärkt tillsammans med mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Nilgiri SFTGFOP1 Thiashola

Ekologisk svart te från södra Indien.

På Thiashola Tea Estate i Nilgiriberget växer plantorna som används för detta te. Plantagen grundades 1859, odlingarna är ekologiska och sedan 2008 också Fairtrade-certifierade. Ca 53 % av produktionen säljs enligt Fairtrade-villkor. Graderingen SFTGFOP1, *Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*, är en av de finaste graderingarna för ett helbladste. Bland entusiaster skojas det om att vad FTGFOP egentligen står för *Far Too Good For Ordinary People*.

Tea Storys ekologiska Nilgiri är av mycket hög kvalitet. Brygden är robust och blommig med en djupt röd färg. Gott att dricka tillsammans med mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Keemun OP

Ekologisk svart te från Kina.

Keemun, eller Qimen hongcha, är ett svart te som härstammar från Anhuiproinsen i östra Kina. Svart te producerades första gången i provinsen 1875. Sedan dess har Keemun bara ökat i popularitet, speciellt i England, och ingår idag i vissa blandningar av English Breakfast.

Tea Storys Keemun är fruktigt, fylligt, svagt rökigt, aromatiskt och blommigt. Gott att dricka på kinesiskt vis, naturellt, eller tillsammans med en skvätt mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Pu'er

Ekologiskt efterfermenterat mörkt te från Kina.

Pu'er har tusenåriga traditioner i Kina och har döpts efter den plats i Yunnanprovinsen där det än idag produceras och tebusken från början växte vilt. I Kina sägs teet ha många positiva hälsoeffekter. Det anses rensa ut kroppen, öka ämnesomsättningen och lindra baksmälla. Förutom att genomgå en vanlig oxidation tillåts bladen i Pu'er även fermentera mikrobiellt. Det är den här processen som ger Pu'er sina speciella egenskaper. Liksom vin, lagras också Pu'er ofta, ibland i flera år, på en sval plats för att utveckla smak och karaktär.

Tea Storys Pu'er odlas ekologiskt och ger en mörk brygd med unikt kraftig och jordig smak. Bladen kan bryggas flera gånger.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Chun mee

Ekologiskt grönt te från Kina.

Chun mee, även kallad Zhen mei, är en mycket populärt grönt te i Kina som sägs härstamma från 1600-talets Mingdynasti. Chun mee betyder direkt översatt ungefär "dyrbart ögonbrynste". Namnet kommer av formen på tebladen som sägs likna vackra kvinnors ögonbryn.

Tea Storys Chun mee är ekologiskt och odlas nära floden Yangtze i sydöstra Kina. Smaken har en unik syrlighet och tydlig skärpa som är karaktäristisk för just Chun mee. Bladen kan bryggas flera gånger för mildare smak.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: ekologiskt grönt te

Gunpowder

Ekologisk Gunpowder från Kina.

Gunpowder, även känd som pärlte, härstammar från Zhejiangprovinsen, Kina. Genom att torka tebladen långsamt och fukta dem flera gånger under rostningsprocessen rullar de ihop sig och får den karaktäristiska form som fått ge namn åt teet. Bladen rullas även ihop till kulor för hand eller med maskin för maximera smak och hållbarhet.

Tea Storys ekologiska gunpowder innehåller, liksom de allra flesta gunpowder, hög halt koffein. För att reducera koffeinhalten kan den första brygden hållas ut och tebladen bryggas om. Detta mildrar också smaken något som annars är kraftfull, något syrlig och svagt rökig.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: ekologiskt grönt te

Sencha

Ekologisk klassiskt japanskt grönt te.

Till senchate plockas bara teplantans yngsta blad. Enligt japansk tradition genomgår bladen en ångningsprocess som motverkar oxidation och ger unik smak. Efter ångning rullas sedan bladen ihop till små cylindrar för att torka. Den försiktiga behandlingen av tebladen gör att de behåller en hög halt hälsosamma antioxidanter som har flera dokumenterade hälsoeffekter.

Tea Storys ekologiska Sencha har en mjuk och vegetabiliskt karaktär med en något söt eftersmak. Brygden skiftar i gult och ljusgrönt. En hälsosam dryck.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: ekologiskt grönt te

Pai Mu Tan

Ekologisk vitt te från Kina.

Pai Mu Tan härstammar från Fujianprovinsen, Kina och är en av de mest välkända typerna av vitt te. Endast teplantans toppskott och två yngsta blad används. Bladen oxideras inte och behåller därför sin ursprungliga form och de mesta av sina naturliga näringsämnen. Efter plockning torkas tebladen direkt under solen eller i stängda rum utan vidare bearbetning. Vitt te är den minst processade varianten av te och därmed också den mest näringsrika. Innehåller höga halter antioxidanter och mineraler.

Tea Storys Pai Mu Tan odlas ekologiskt i Kina. Smaken är lätt, fyllig och söt.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 1-3 min

Innehåll: ekologiskt grönt te

Thyolo Dark-Fired

Ekologiskt svart te från södra Malawi.

Malawi var det första landet i Afrika att producera te och är idag, efter Kenya, Afrikas största teproducent. Från Edinburghs botaniska trädgård transporterades de första fröna till den skotska missionskyrkan i Malawi år 1886, där förfadern till plantorna på Malawis första teplantage fortfarande växer.

Tea Storys ekologiska malawiska te kommer från Thyolodistriktet (uttalas cho'lo), södra Malawi, där te har odlats sedan 1908. Klassificeringen "dark-fired" innebär att tebladen torkas vid högre temperatur är vanligt svart te. Bladen är djupt mörkbruna och smaken något syrlig, med toner av vindruva och muskot

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

English Breakfast

Ekologiskt svart te från Indien och Sumatra.

Konceptet frukostte, *breakfast tea*, tros ha uppfunnits på 1800-talet i Edinburgh, Skottland. Idag har både England, Skottland och Irland sitt eget frukostte. Den engelska varianten sägs från början ha bestått uteslutande av svart te från Kina. Idag ingår emellertid ofta teblad från flera olika platser i blandningar speciellt komponerade för att passa tillsammans med mjölk och socker.

Tea Storys English Breakfast består av svarta teblad från ekologiska odlingar i Sumatra och Assam. Blandningen är kraftfull och aromatisk med en fyllig och kryddig eftersmak. Dricks med fördel tillsammans med mjölk och socker.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Scottish Breakfast

Ekologiskt svart te från Afrika och Indien.

Konceptet frukostte, *breakfast tea*, tros ha uppfunnits på 1800-talet i Skottlands huvudstad Edinburgh. Idag har både England, Scotland och Irland sitt eget frukostte. Den skotska varianten, *Scottish breakfast*, sägs ha komponerats speciellt för att passa det mjuka, skotska vattnet. Det skotska frukostteet har än idag en mycket viktig roll i den skotska tekulturen.

Tea Storys Scottish Breakfast består av en blandning av svart te från ekologiska odlingar i olika delar av Indien och Afrika. Blandningen är välbalanserad och fyllig med toner av ek och malt. Gott att dricka tillsammans med en skvätt mjölk.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 3-5 min

Innehåll: ekologiskt svart te

Honeybush naturell

Ekologiskt örtte,
sydafrikansk honeybush.

Honungsbusken är en ärtväxt som i likhet med rooibos bara växer inom begränsade områden i Sydafrika. Växten har döpts efter sina gula, honungsdoftande blommor och är känd för sin söta smak och hälsosamma egenskaper. Honeybuschte verkar anti-inflammatoriskt, är koffeinfritt och innehåller höga halter polyfenoler, C-vitamin, kalcium, magnesium och kalium.

Tea Storys honeybush odlas ekologiskt och tillverkas av de finaste blommorna, bladen och späda grenar från honungsbusken. Smaken påminner om honung och är lätt och söt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk
honeybush

Rooibos naturell

Ekologiskt örtte,
sydafrikansk rooibos.

Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika.

Rooiboste tillverkas genom att delar av buskens stam och finaste gröna blad får genomgå en process som liknar den vid produktion av vanligt te.

Rooibosbusken har sedan länge används som medicinalväxt och ger en röd dryck som verkar anti-inflammatoriskt och tros hjälpa vid bland annat sömnbesvär och allergi. En näve rooibos i badvattnet sägs lindra eksem.

Tea Storys ekologiska rooibos har en mjuk, söt smak med toner av nypon och vanilj. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk rooibos

Rooibos blåbär

Ekologiskt örtte,
sydafrikansk rooibos med
smak av blåbär.

Rooibos är en sydafrikansk ärtväxt känd för sina medicinala egenskaper och unika söta och fylliga smak. Rooiboste tillverkas genom att delar av buskens stam och finaste gröna blad får genomgå en process som liknar den vid produktion av vanligt te. Den mjuka smaken av rooibos kombineras i denna blandning med söt fänkål, sydafrikansk honeybush och blåklint.

Tea Storys ekologiska Rooibos blåbär är fylligt och sött med tydlig smak av honung och blåbär. Samtliga ingredienser har odlats ekologiskt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk rooibos, ekologisk honeybush, fänkålsfrö, blåklint, arom

Rooibos jordgubb & mango

Ekologiskt örtte, rooibos med jordgubb, mango och citrongräs.

Rooibos är en sydafrikansk ärtväxt känd för sina medicinala egenskaper och unika söta och fylliga smak. I denna blandning kombineras rooibos med bitar av söt jordgubb och mango. Mango härstammar från sydöstra Asien. Det sägs att Buddha brukade meditera i skuggan av ett mangoträd.

Rooibos jordgubb & mango är sött, fylligt och rikt fruktigt. Speciellt utvald för att ingå i Tea Storys Ice Tea Collection. Gott att dricka kylt med bitar av färsk jordgubb och mango. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk rooibos, citrongräs, mango, jordgubb, ringblomma, arom

Rooibos jordgubbsmilkshake

Ekologiskt örtte,
sydafrikansk rooibos med
smak av jordgubb.

Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika.

Rooibosbusken har sedan länge används som medicinalväxt. Den agerar antiinflammatorisk och innehåller höga halter av mineraler och antioxidanter.

Tea Storys

Jordgubbsmilkshake komponeras speciellt för att efterlikna klassisk jordgubbsmilkshake. Smaken är fyllig, krämig och lätt syrlig. Serveras med fördel tillsammans mjölk. Ett nyttigt alternativ till den traditionella milkshakeklassikern och minst lika god!
Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk rooibos, jordgubb, hallonblad, arom

Grön rooibos naturell

Ekologiskt örtte, grön rooibos.

Rooibos, afrikaans för "röd buske", är en planta som växer inom ett begränsat område i Sydafrika.

Rooiboste tillverkas genom att delar av buskens stam och finaste gröna blad får genomgå en process som liknar den vid produktion av vanligt te. Busken ger en röd dryck med söt och fyllig smak som sägs lindra bland annat sömnbesvär och allergi. Grön rooibos är en icke-processad variant av vanlig rooibos och innehåller ca 30 % mer antioxidanter. Smaken är något mindre söt och brygden lite mer gulaktig.

Tea Storys gröna rooibos odlas ekologiskt i Sydafrika. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk grön rooibos

Rooibos vinbär & aronia

Ekologiskt örtte, rooibos med smak av vinbär och aronia.

Rooibos är en sydafrikansk ärtväxt känd för sina höga halter mineraler och antioxidanter och unika, söta och fyllig smak. I denna blandning har den sydafrikanska växten blandats med bitar av ingefära, jordgubb, vinbär, blåklint och aroniabär. Aroniabär är rikt på bland annat c-vitamin och antioxidanter och odlas i Östeuropa för sina hälsosamma egenskaper. I Sverige odlas aronia framförallt som häck- prydnadsväxt.

Tea Storys Rooibos aronia & vinbär är sött och syrligt med en viss skärpa. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk rooibos, aronia, vinbär, ingefära, jordgubb, blåklint, arom

Mate

Ekologiskt örtte, sydamerikanskt mate.

Örtteet mate tillverkas det sydamerikanska järneksträdet *Ilex paraguariensis*. Mate har framställts av indianstammar sedan förhistorisk tid och fördes till Europa i samband med kolonialiseringen av Sydamerika under 1500-talet. Drycken har sedan dess vuxit i popularitet runtom i världen, framförallt i Libanon och Syrien. Som nationaldryck i Paraguay, Uruguay och Argentina, har mate en mycket viktig kulturell roll. Traditionellt dricks mate ur en kalebass med ett metallsugrör, *bombilla*.

Tea Storys mate är ekologiskt, med en frisk, svagt rökig smak. Innehåller koffein.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ekologiskt mate

**Magi Grön rooibos
(mint- & apelsinlakrits)**

Ekologiskt örtte, grön rooibos med mint, apelsin och lakrits.

I denna blandning kombinerar Tea Story ekologiska ingredienser från hela världen för en magisk smakupplevelse. Sydafrikansk grön rooibos utgör basen för blandningen som får smak av apelsinskal, pepparmynta, och lakritsrot. Avrundas med mjuk smak av kakao och kokos.

Blandningen är söt, frisk och livlig. Innehåller inga konstgjorda smakämnen. Innehåller lakritsrot – bör ej överkonsumeras av personer med högt blodtryck. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ekologisk grön rooibos, lakritsrot, pepparmynta, apelsinskal, kakaoskal, kokosflingor, hallonblad, ringblomma, blåklint

Relaxation

(Kamomill & fänkålsfrö)
Ekologiskt örtte, rooibos, grön honeybush, kamomill och fänkål

I denna örtblandning kombinerar Tea Story Sydafrikas mest kända medicinalväxter, rooibos och honeybush, med kamomill och fänkålsfrö som har tradition av att användas inom asiatisk, arabisk och europeisk medicin. Rooibos och honeybush sägs ha anti-inflammatorisk inverkan på kroppen. Kamomill har länge använts som muskelavslappande och fänkålsfrö för att lugna magen och sänka blodtrycket.

Tea Storys Kamomill & fänkålsfrö är fylligt, sött och örtigt. Innehåller inga konstgjorda smakämnen. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ekologisk honeybush, ekologisk rooibos, kamomill, fänkålsfrö, anisfrö, safflor

Regnbåge (Äpple & fänkålsfrö)

Ekologiskt örtte, äpple, apelsin, fänkål och citrongräs.

Denna ekologiska blandning kombinerar ingredienser i regnbågens alla färger till ett välbalanserat och livligt örtte. Bitar av äpple bidrar med sötma, apelsinskal och citrongräs med friskhet och skärpa. Fänkålsfrö rundar av blandningen. I antikens Grekland tuggades fröna för mod och romarna betraktade fänkål som synens ört.

Tea Storys Äpple & fänkålsfrö är både sött och friskt. Smaken är mild och fyllig med en mjuk ton av fänkål. Innehåller inga konstgjorda smakämnen. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: äpple, apelsinskal, fänkålsfrö, citrongräs, rosenblad, blåklint, ringblomma

Jordgubb & choklad

Ekologiskt örtte, jordgubb och kakaoböna.

Jordgubb och choklad – en klassisk smakkombination som Tea Story hyllar i detta ekologiska örtte. Blandningen är fullspäckad med torkad jordgubb och skal från kakaobönan. Bitar av äpple och apelsinskal tillför sötma och hibiskus bidrar med en lätt friskhet. Dekoreras med nypon och ringblomma.

Jordgubb & choklad är en av de mest populära blandningarna i Tea Storys ekologiska sortiment. Blandningen är söt och lätt med tydlig smak av kakao och jordgubb. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 10-12 min

Innehåll: jordgubb, kakaoskal, äpple, hibiskus, apelsinskal, nyponskal, ringblomma, arom

Ingefära & aronia

Ekologiskt örtte, ingefära, aronia, lakritsrot.

Ingefära har en lång tradition av att användas i medicinskt syfte och är, liksom aroniabär, mycket rika på antioxidanter. Citrongräs och pepparmynta tillför syra och friskhet. Blandningen innehåller även salvia, fänkål och anis.

Tea Storys Ingefära & aronia är kryddigt och örtigt med en mild lakritskaraktär. Innehåller inga konstgjorda smakämnen. Innehåller lakritsrot – bör ej överkonsumeras av personer med högt blodtryck. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ingefära, aronia, lakritsrot, salvia, citrongräs, fänkålsfrö, anisfrö, pepparmint, stjärnanis, rosenblad

Hälsa (26 st)

Ingefära

Örtte ingefära.

Ingefära är en ört som härstammar från Asien och i över 2000 år har använts som naturligt botemedel för en rad olika sjukdomsbesvär. Rotens höga halt antioxidanter anses stärka immunförsvaret. Tack vare sina slemlösande och antibakteriella egenskaper används ingefära ofta för att lindra förkylningssymptom. Ingefära verkar även anti-inflammatorisk och används traditionellt vid ledbesvär. Inom indisk medicin anses ingefära förbättra matsmältningen och ämnesomsättningen.

Tea Storys ingefärate består av små bitar av torkad ingefära. Smaken är stark och pepprig. Kan drickas dagligen eller speciellt under förkylningstider. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ingefära

Kamomill

Örtte kamomill.

Kamomill var känd som medicinalväxt redan i forntidens Egypten och antikens Rom och Grekland. Den prästkrageliknande blomman användes färsk eller torkad både invärtes och utvärtes. Genom tiderna har kamomill använts som universalläkemedel för alltifrån sömnbesvär och magbesvär till förkylning och diverse inflammationer. Utvärtes användes kamomill i badvatten, för att badda eksem, irriterad hud och inflammerade ögon.

Tea Storys kamomillte består av torkade kamomillblommor. Smaken är mild och blommig. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: kamomill

Röd Ginseng

Grönt te med röd ginseng.

Inom asiatisk medicin har ginseng har använts i över 2000 år. I Korea beskriver en legend hur en ande testade en mans vörndnad för sin dödssjuka far genom att berätta att det enda sättet att rädda honom var genom en buljong som kokats på mannens son. Väl övertygad om mannens hän-givenhet skickade anden en ginsengrot förklädd till sonen. Fadern tillfrisknade helt av buljongen och ginseng blev känd som livselixir och universellt läkemedel.

Tea Storys Röd ginseng har en bas av grönt te. Smaken är frisk, syrlig och lätt vegetabilisk.

Temperatur: 75°-80°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (90 %), ginseng, bitar av passionsfrukt (passionsfruktjuice, maltodextrin, apelsinfruktkött), safflor, arom

Te för magen

Örtte med fänkålsfrö, anis och kummin.

Denna hälsoblandning innehåller en klassisk kombination av tre örter som har lång tradition av att användas för att lindra magbesvär. Örterna anses förbättra matsmältningen, lindra uppblåsthet och magsmärtor. Används också traditionellt för att lindra koliksmärtor hos spädbarn och öka bröstmjölksproduktion.

Tea Storys Te för magen är mjukt och runt. Smaken är söt, örtig och svagt pepprig. Rekommenderas till ammande mödrar samt personer med magbesvär. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: fänkålsfrö, anisfrö, kummin

**Ginger type honey milk
(Äpple & ingefära)**

Örtte med ingefära och äpple.

Den mytomspunna ingefärens otaliga hälsosamma egenskaper gör den till en av Tea Storys favoritingredienser. Roten har använts inom asiatisk medicin i flera tusen år bland annat för behandling av förkylning och led- och magbesvär.

I denna blandning kombineras ingefärens kryddighet med smak av sött äpple och honung. Tea Storys Äpple & ingefära är mjukt och sött med en avslutande kryddig ton. Serveras med fördel tillsammans med mjölk och honung för en krämig och värmande dryck.
Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ingefära, äpple, björnbärsblad, solrosblad, vit blåklint, pollen, arom

**Simply For You
(Chili & pepparmynta)**

Örtte med chili, pepparmynta och citrongräs.

Pepparmynta omnämns i grekisk mytologi och är liksom citrongräs känd för sin unika, uppiggande doft och friska smak som i denna blandning kombineras med het chili. Chilifrukten får sin hetta av ämnet *capsaicin* som anses kunna öka ämnesomsättningen och kroppens produktion av endorfiner.

Tea Storys Chili & pepparmynta är kryddigt och örtigt. Smaken är het, livlig och lätt. Hettan kan enkelt reduceras genom att plocka ut de hela torkade chilifrukterna.
Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: pepparmynta, chili, äpple, citrongräs, fänkål, morot, björnbärsblad, ringblomma

**Gojibär & blåbär
(Goji & björnbär)**

Örtte, fruktblandning med goji och björnbär.

Björnbär och asiatiskt gojibär är huvudingredienserna i denna hälsoblandning. Båda bär är rika på antioxidanter och mineraler. Gojibär är ett *superbär* som anses innehålla 500 gånger mer c-vitamin än apelsiner. Goji har använts i kinesisk medicin i flera tusen år och tros ha föryngrande egenskaper, kunna förbättra synen och stärka immunförsvaret.

Tea Storys Gojibär & björnbär är sött, fylligt och fruktigt. Innehåller även jordgubb och äpple. Lika gott att dricka varmt som kallt. Hälsosamt alternativ till saft och läsk. Koffeinfri.

Temperatur: 100°C
Mängd: 8 tsk/liter
Bryggtid: 10-12 min

Innehåll: gojibär, björnbär, äpple, jordgubb, askorbinsyra, arom

Blåbär & granatäpple

Örtte, fruktblandning med blåbär, och granatäpple.

Granatäpplet tros ha sitt ursprung i Mellanöstern och norra Indien och är en av världens mest mytomspunna frukter. Granatäpplen finns omnämnda i persisk, egyptisk och grekisk mytologi där de var en symbol för liv, odödlighet och fruktbarhet. Granatäpplet nämns även i Koranen, Talmud och Bibeln och är inom buddismen en av de tre välsignade frukterna.

Tea Storys Blåbär & granatäpple är sött och livligt. Lika gott att dricka varmt som kallt. Hälsosamt alternativ till saft och läsk. Koffeinfri.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 10-12 min

Innehåll: granatäpple, blåbär, äpple, fläderbär, hibiskus, blåklint, arom

Ingefära & persika (Ingefära & melon)

Örtte, fruktblandning med ingefära och melon.

Melon är en gurkväxt som anses härstamma från Persien och sydvästra Asien och tros ha odlats i över 4000 år. Över tid spreds melonen till Afrika och Europa och sedan vidare till Amerika med Christofer Columbus. I denna blandning kombineras söt honungsmelon med kryddig ingefära. Smaken är söt och rikt fruktig.

En av Tea Storys egna favoriter som i butiken på valts ut speciellt för att ingå Tea Storys Ice Tea Collection. Lika gott att dricka varmt som kallt. Nyttigt alternativ till saft och läsk. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 10-12 min

Innehåll: ingefära, äpple, melon (melon, socker), nyponskal, färgade pepparkorn, hibiskus, apelsinblomma, rosenblad, arom

Ananas & kokosvatten

Örtte med ananas och kokos.

Ananas är rik på både vitaminer, mineraler, antioxidanter och enzymer och härstammar ursprungligen från Brasilien. Ananasen fördes till Europa av Columbus som också sägs vara den första människan utanför Sydamerika att smaka den söta, gula frukten.

I denna blandning kombinerar Tea Story ananas med tropisk kokos. Tea Storys Ananas & kokosvatten är friskt, sött och fruktigt. Lika gott varmt som kallt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ananaskuber (ananas, socker), äpple, bambublad, citrongräs, kokos, sockerhjärtan (socker, rismjöl, rapsolja, arom, förtjockningsmedel: dragant, färgämne: rödbeta), rosa blåklint, arom

Ananasgrädde

Örtte, fruktblandning med ananas och äpple.

I denna hälsoblandning är huvudingredienserna ananas och äpple. Ananas härstammar från Brasilien och fördes till Europa av Christofer Columbus som sägs vara den första människan utanför Sydamerika att smaka den söta frukten. Ananasen är rik vitaminer, mineraler, antioxidanter och enzymer.

Tea Storys Ananas & äpple är fullproppat med torkat äpple och ananas. Smaken är fruktig och söt med en avslutande gräddig ton. En storsäljare bland Tea Storys hälsoblandningar. Lika gott varmt som kallt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 10-12 min

Innehåll: ananas, äpple

Fair Almond (Äpple & kanel)

Örtte med smak av äpple, kanel och mandel.

En av Tea Storys mest sensationella smakkombinationer inspirerad av nötig äppelpaj. Mandelspån kombineras med äppelbitar och kanelstång i en blandning som är söt och kryddig.

Tea Storys Äpple & kanel är fylligt och värmande. Påminner i smak och doft om söt äppelpaj. Gott att dricka sötat tillsammans med mjölk. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 4-5 tsk/liter
Bryggtid: 10-12 min

Innehåll: äpple, mandel, kanel, rödbeta, arom

Hälsomint

Örtte, pepparmynta och örter.

Minthe var i grekisk mytologi en flodnymf som underjordens härskare Hades förälskade sig i. Hades fru Persefone blev svartsjuk och trampade i vrede Mintha tills hon krossats till marken. När att Hades försök att återuppliva henne misslyckades, förvandlade han henne istället till en ört som skulle avge en makalös doft varje gång någon trampade på den.

I Tea Storys Hälsomint kompletteras pepparmynta med sött äpple, kattfot och malvablommor. Smaken är mjuk och lätt. Lika gott att dricka varmt som kallt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: pepparmynta, äpple, hallonblad, svartvinbärsblad, björnbärsblad, malva, kattfot, safflor

Pepparmynta

Örtte, pepparmynta.

Minthe var i grekisk mytologi en flodnymf som underjordens härskare Hades förälskade sig i. Hades fru Persefone blev svartsjuk och trampade ner Mintha i vrede tills hon krossats till marken. När att Hades försök att återuppliva henne misslyckades, förvandlade han henne istället till en ört som skulle avge en makalös doft varje gång någon trampade på den. I Europa växer idag runt 20 olika sorters mynta. Som läkeväxt används mynta traditionellt mot huvudvärk, magproblem och förkylning.

Tea Storys myntate är friskt, lätt, livligt och uppiggande. Lika gott att dricka varmt som kallt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: pepparmynta

Lavendel

Örtte, lavendel, fänkål, kummin och anis.

I antikens Grekland användes lavendel som allmänt botemedel för alltifrån sjukdom och värk till sömnsvårigheter och galenskap. I forntidens Egypten använde Kleopatra enligt legenden blommornas ljuva doft för att förföra Julius Cesar och Mark Antony. Idag används lavendel som naturläkemedel för att lindra oro och spänningar men även mot magbesvär och migrän.

Tea Storys Lavendel är milt och blommigt. Lugnande och rogivande. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: lavendel, fänkålsfrö, anisfrö, kummin, äpple, nypon, ringblomma, melissa, björnbärsblad

Tranbär & acai (Tranbär & nässlor: innehåller inte acai)

Örtte, tranbär och nässelblad.

Tranbär är en ljungväxt som växer i sur myr och mossa på det norra halvklotet. Precis som nässelblad är tranbär rika på vitaminer, mineraler och antioxidanter. Nässelblad har tradition av att användas som läkeväxt i många delar av världen och sägs bland annat rena kroppen och förbättra immunförsvaret.

Tea Storys tranbär- och nässelte innehåller även äpple, citronverbena och citrongräs. Blandningen är både söt och örtig med uppfriskande toner av och citrus. En favorit bland Tea Storys hälsoblandningar. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: tranbär, nässelblad, äpple, verbena, citrongräs, björnbärsblad, arom

Kakao & apelsin

Örtte, kakao och apelsin.

Kakaoträdet har sitt ursprung i den sydamerikanska regnskogen där den tros ha odlats i flera tusen år. Namnet choklad kommer från ordet *xocolatl* som på språket nahuatl betyder ungefär "bittert vatten".

Mayafolket var de första att göra en dryck på kakaofruktens frön genom att rosta dem och låta dem dra i kokande vatten. Den bittra drycken användes som stämningshöjare i religiösa ceremonier, ofta smaksatt med chili och vanilj.

Tea Storys Kakao & apelsin är livligt och sött med tydlig smak av mörk choklad.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: kakaoskal, kakaonibs, apelsinskal, citrongräs, äpple, nypon, nässelblad, björnbärsblad, arom

Fruktexplosion

Örtte, fruktblandning med ananas, papaya och mango.

I Fruktexplosion blandar Tea Story frukt och bär från hela världen för en unik smakupplevelse. Jordgubb, hallon, mandarin, tranbär och äpple kombineras med tropisk ananas, papaya och mango.

Tea Storys Fruktexplosion är milt och sött. Hälsosamt alternativ till saft och läsk. Gott att dricka kallt varm sommardag med is och bitar av färska frukter och bär Kaffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: äpple, ananaskuber (ananas, socker), papayakuber (papaya, socker), mangokuber (mango, socker), nypon, hibiskus, mandarin, hallon, jordgubb, tranbär

Grön masala chai

Grönt te med klassiska indiska kryddor.

Chai på hindi betyder te, och *masala* kryddblandning. På det traditionella viset i Indien sjuds masala tillsammans med svart te, vatten, mjölk och socker till en söt och krämig dryck. I denna variant har basen av svarta teblad ersatts av grönt te för en lättare, mindre intensiv smak.

Tea Storys gröna version av den indiska klassikern innehåller en relativt liten mängd gröna teblad som låter smaken av masalan stå i fokus. Blandningen är livlig och tydligt kryddig.

Temperatur: 75°-80°C

Mängd: 4-5 tsk/liter

Bryggtid: 2-3 min

Innehåll: grönt te (32 %), kardemummafrö, kryddnejlika, svartpeppar, kanel, ingefära, mynta, arom

Chakra-te (Bambu & eukalyptus)

Örtte, bambu, eukalyptus, kanel, ingefära och fänkål.

Eukalyptus och bambu är huvudingredienserna i denna hälsoblandning.

Eukalyptusblad är koalabjörnens favoritmat och används som naturläkemedel framförallt för att lindra förkylningssymtom i näsa och hals. Jättepandans favoritmat, bambu, har använts i kinesisk och indisk medicin i tusentals år och anses bland annat för att vitalisera och rena kroppen.

Tea Storys Bambu & eukalyptus är mildt och friskt. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C

Mängd: 3-4 tsk/liter

Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: bambublad, eukalyptus, äpple, fänkålsfrö, ingefära, kanel, basilika, apelsinskal, morot, rödbeta, björnbärsblad, svartpeppar, rosenblad, rosenknoppar, hallonblad, ringblomma

Anti-strain (Ayurveda vital)

Örtte, lakritsrot, kanel, ingefära, fänkål, apelsin och kardemumma.

En av Tea Storys ayurvediska blandningar, designad speciellt för att re-vitalisera kroppen. Fänkål var under antiken en symbol för styrka och livskraft. I antikens Grekland tuggades fröna för mod och romarna betraktade fänkål som synens ört. Lakritsrot anses inom Ayurveda vara stärkande, reducera stress och motverka mental och fysisk utmattning.

Tea Storys Ayurveda vital är livligt och kryddigt. Innehåller lakritsrot – bör ej överkonsumeras av personer med högt blodtryck. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: lakritsrot, kanel, ingefära, apelsinskal, fänkål, kardemumma

Wellness (Ayurveda förbränning)

Örtte, kardemumma, ingefära och chili.

En av Tea Storys ayurvediska blandningar, framtagen för att stimulera ämnesomsättningen. Capsaicin, ämnet som ger chilifrukten sin unika hetta, sägs öka kroppens förbränning. Inom ayurvedisk medicin ökar ingefära matsmältningsselden, *agni*, och förbättra näringsupptaget. Kardemumma sägs stimulera sinnet och lätta på spänningar i matsmältningssystemet.

Tea Storys Ayurveda förbränning är kryddigt och värmande med en tydlig hetta som enkelt kan reduceras genom att plocka ut de hela torkade chilifrukterna. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 8-10 min

Innehåll: ingefära, chili, kardemumma

Stimulating

(Ayurveda matsmältning)

Örtte, ingefära, koriander, kardemumma och gurkmeja.

En av Tea Storys ayurvediska blandningar, framtagen för att förbättra matsmältningen. Inom ayurvedisk medicin ökar ingefära matsmältningsselden, *agni*, och sägs tillsammans med kardemumma vara speciellt bra för att stimulera upptaget av näringsämnen. Gurkmeja och koriander anses rena kroppen och stimulera matsmältningen.

Tea Storys ayurvediska matsmältningste är intensivt kryddigt och livligt i smaken. Innehåller inga konstgjorda smakämnen. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C

Mängd: 3-4 tsk/liter

Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: ingefära, korianderfrö, kryddnejlika, muskot, kardemumma, gurkmeja

(Ayurveda diet)

Örtte, mate, ingefära, basilika och kardemumma

En av Tea Storys ayurvediska blandningar, speciellt framtagen för att dämpa hunger och pigga upp kroppen. Enligt Ayurveda lugnar kardemumma sur mage, lättar på spänningar och ger klarhet till kropp och sinne. Ingefära stimulerar matsmältningsselden, *agni*, och för, liksom basilika, ut gifter ur kroppen. Sydamerikanskt mate stimulerar och piggar upp.

Tea Storys Ayurveda diet är intensivt kryddigt med en lätt örtig doft. Citrongräs tillför syra och friskhet. Innehåller yerba mate – innehåller koffein.

Temperatur: 100°C

Mängd: 3-4 tsk/liter

Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: yerba mate, kamomill, basilika, citrongräs, ingefära, kardemumma, nypon, svartpeppar, rosenblad

Yoga-te (Ayurveda detox)

Örtte, kanel, ingefära, nässelblad, kryddnejlika och kardemumma.

En av Tea Storys ayurvediska blandningar, framtagen för att stimulera och rena kroppen. Enligt ayurvedisk medicin ökar ingefära matsmältningsselden, *agni*, och för ut gifter ur kroppen. Kardemumma renar och avgiftar. Kanel ökar blodcirkulationer. Nässlor är vätskedrivande, rika på vitaminer och mineral och anses ge glans och lyster till hår och hud. Kan bryggas naturellt, precis som det är eller blandas med svart te.

Tea Storys Ayurveda detox är intensivt kryddigt och aromatisk. Serveras med fördel tillsammans med mjölk och honung. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: nässelblad, ingefära, kanel, kardemumma, kryddnejlika, björnbärsblad, vitpeppar

Balance (Ayurveda balans)

Örtte, kanel, kardemumma, lakritsrot, fänkål, koriander och ingefära.

En av Tea Storys ayurvediska blandningar, framtagen för att ge kraft och balans. Inom Ayurveda anses lakritsrot balansera kroppen, reducera stress och motverka mental och fysisk utmattning. Ingefära ökar matsmältningsselden, *agni*, och renar kroppen. Kardemumma ger klarhet till kropp och sinne.

Tea Storys Ayurveda balans är livlig och söt. Innehåller lakritsrot – bör ej överkonsumeras av personer med högt blodtryck. Koffeinfritt.

Temperatur: 100°C
Mängd: 3-4 tsk/liter
Bryggtid: 5-10 min

Innehåll: kanel, ingefära, kardemumma, lakritsrot, fänkålsfrö, korianderfrö, rosenblad